



## Esempio Menù Nozze

### Aperitivo

Martini, Prosecco e Frivolzze salate del pasticcere

Aperitivi serviti dopo la scenografia a buffet con: Canapes, tartine, rollè di sfoglia in farcia, angolo del casaro, angolo dei formaggi, angolo del prosciutto crudo con affettatrice al volano, angolo barbecue, angolo frittute

### Antipasti

Insalatina di polpo e patate con ristretto al lime ed extravergine

Salmone fumè con marinatura alla norvegese agli agrumi

Cornucopia di pesce spada alla pugliese

### Primi piatti

Tagliolini di grano chiaro al limone con i frutti del mare e pesto di rucola

Cuoricini in farcia di bufala e speck con stracotto di manzo e funghi porcini

### Secondi piatti

Darne d'orata con julienne di patate chips e mazzancolle con verdure croccanti

Delizia di agrumi

Medaglione di vitellino sfumato al primitivo di Manduria, patate novelline con taglio a vista in sala con gli Chef

### Dessert e bevande

Buffet di frutta e dolci

Alzatina imperiale con frutta fresca ed esotica, profiterol chantilly e cioccolato, mignon e finger food assortiti, angolo del gelataio e angolo dei confetti

Torta nuziale

Bibite in bottiglia

Acqua

Vini con degustazione del somelier

Caffè e liquori

# International Ricevimenti

---

(Alternativa di monte per chi non dovesse mangiare pesce, cartoncino del menù, composizione floreale, suite per la prima notte con frutta, dolci e colazione servita in camera.)